

# LA PASA.

## Una agricultura de tradición milenaria

FERNANDO RUEDA

En los aproximadamente dos mil quinientos años de historia de la vid en nuestra atormentada geografía, su fruto ha sido siempre fundamento económico de sus gentes, en todas sus variantes: uva, generoso vino y fruto seco o pasa; alternándose con otras formas según las necesidades históricas («garum», seda, olivo) y cubriendo con su verde manto gran parte de sus pagos, inhábiles para otros recursos agrícolas por sus fuertes pendientes; inclinaciones, por el contrario, muy necesarias para que los dorados racimos de uva logren bañarse el mayor número de horas posible con los preciados rayos del padre Sol y, de esta forma, logren esa concentración de azúcares que lo hacen único.

Tal ha sido la importancia del sector, que durante su devenir histórico ha generado una cultura peculiar de la que hoy podemos ver algunos retazos convertidos en ritos o tradiciones populares de los que hablaremos más adelante.

El cultivo de la vid llegaría a la Península junto al olivo, muy posi-

blemente, de mano de la civilización púnica, empezando a mediados del primer milenio a. C. su propia andadura (1), teniendo cultura propia cuando el águila romana se asentó en la que venimos llamando «piel de toro» y mantenida e, incluso, mimada por los árabes, como lo acreditan la enorme cantidad de documentos que refieren la importancia del monocultivo de la vid en estas latitudes para la elaboración de generosos caldos, muy a pesar de las prohibiciones coránicas.

Los Reyes Católicos, dada la importancia del sector en la comarca, disponen la creación de la Hermandad de Viñeros para que «velase y cuidase el buen plantío de sus viñas y de la formación de sus vinos», que se hace efectiva el 12 de enero de 1502.

Hasta la crisis de la filoxera de 1878 los viñedos son el soporte económico de la provincia y de su despertar económico durante los siglos xvii y xviii (2), como queda reflejado en la obra de los viajeros británicos que pasaron por nuestra tierra: Fran-



«Paseros» ó secadores

cis Carter (1772), William Robertson (1841), Edwin Lee (1855), entre otros; es de especial mención la descripción de las labores para el cultivo de la vid que hace en 1787 Joseph Townsend y, sobre todo, el carácter de sus gentes: «*Si tenemos en cuenta que estos viñedos se encuentran en las pendientes de los montes que miran hacia el sol abrasador, cabe imaginarse que el trabajo es duro y que las gentes que realizan esta tarea ardua con dedicación continua no pueden ser acusadas de vagancia. En ningún país de la tierra son tan pacientes los campesinos con el calor, el hambre y la sed, o capaces de mayores sacrificios, que estos de aquí, a los que a menudo suele presentarse como gente indolente*» (3). Pero no pretendo hacer una reseña de la abundante historia de las pasas en nuestra provincia, muy al contrario: sólo intento realizar una toma de contacto con la realidad social y humana que hay oculta detrás de su propia historia.

Aunque la orografía de la provincia se hace idónea en una gran parte para el cultivo de la vid, será la comarca de la Axarquía la que destacará desde tempranos momentos como la más importante zona productora de uvas y pasas de la variedad moscatel en la provincia. Es esta comarca la que en la actualidad sigue con la técnica ancestral de los paseros, tal vez por encontrarse en una franja isotérmica ideal para las uvas que han de sufrir el proceso de convertirse en pasas. Por todo ello trataremos de describir el mundo de la pasa tal y como se ve en esta comarca privilegiada de la provincia de Málaga; más concretamente, en ese enclave de la Axarquía que tiene a gala ser el centro de la pasa malagueña: El Borge, Almáchar, Cutar y sus alrededores.

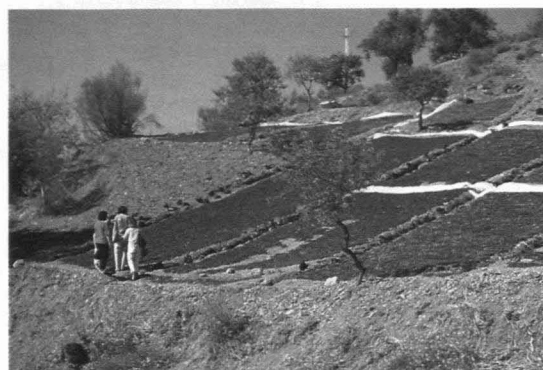
Recorremos, pues, un año en los quehaceres de una viña de cepas moscatel (llamadas entre sus labradores «mocaté»); contemos las faenas o labores que en torno suyo se hacen; describamos su sentir; y, de esta forma, hagamos válidas las palabras de Townsend como nuestro mejor homenaje a estas gentes sufridas que mantienen con su trabajo una forma de agricultura, posiblemente la única ya, que permanece, en todas sus facetas, inalterable desde hace siglos.

El año agrícola se inicia en noviembre con las primeras faenas sobre la cepa; el agricultor, provisto de su hacha, se echa al campo antes de las primeras luces del día para efectuar la *sernilla* de «maera» (sierna de madera). Este proceso

consiste en cortar los *sarmientos* del año anterior o *tocorros* (al proceso de corta de tocorros se le denomina popularmente como «estocorrillá»), dejando, según la cepa, entre tres y seis brazos o pulgares, siendo los más frecuentes de tres a cuatro. Cada pulgar deja visto al menos dos yemas: una, por debajo que recibe el nombre de *casquera* y se convertirá en primavera en el sarmiento que se llene de fruta; y otra, por encima, que se llama *montao*; este último suele cortarse en la poda o, en algunos casos, dejarlo que crezca y utilizarse para proteger los racimos, como veremos posteriormente.

Hagamos un paréntesis, aunque acabamos de iniciar las faenas, para hacer mención a un curioso fenómeno que está indisolublemente ligado a las labores agrícolas en general; nos referimos a la idea sagrada de vincular el inicio o final de los trabajos agrícolas con los santorales y ritos sagrados; son ellos los que marcan las pautas reconocidas, dan el buen pie de inicio de faenas y la recomendación de su término antes de otra fecha ligada al calendario con su respectiva virgen, patrón o tradición. Sigamos.

Para el día de la Virgen, el ocho de diciembre, ya se puede «poá» (podar), labor que implica varias faenas y durarán hasta Pascua. Durante estos días se corta la *saca*, es decir, el trozo de brazo o pulgar que debe cortarse. El corte se hace justo por encima de la que será la yema casquera. El lugar por donde el labriego debe efectuar el corte lo señala el propio brazo, del que, para este tiempo, una parte, la más extrema, estará seca, mientras que otra, la más cercana a la cepa, permanecerá verde aún; justo la zona entre la parte seca y verde es el punto donde debe efectuarse la poda; el corte se hace con las tijeras de podar, intentando que la sección resultante se haga de tal forma que el montao o yema superior sea cortado, respetando la casquera.



«Paseros»

Paralelamente a la poda, el agricultor *fraga* o *apaña* las cepas; es decir, quitar la mamonera o mamonos bravíos que, al no estar injertados, no producen fruto; labra las veras o contornos de la cepa; sanea la tierra que tiene alrededor del *mástil* y la *arropa* para que los aires fríos del invierno no le afecten en demasía. En el caso de que se vaya a abonar —incomprendiblemente no se abona todos los años—, se abre por delante de las mismas un pequeño surco donde se deposita, a renglón seguido, un poco de estiércol o abono. La faena, como dicen por estos pagos, se «lleva toa p'alante», esto es, se poda, se fraga y se hace la cava, labor esta última absolutamente manual de labrar la tierra no muy profundamente para que empape el agua y no se formen, dadas las fuertes pendientes, los cajorros o pequeñas zanjitas que se abren en el terreno por causa de las aguas. Sólo en los pechos menos «quebraos» entran bestias para esta faena, por lo general un hatillo de ganga (arado uncido a una sola bestia). Un agricultor que tenga tres hectáreas, aproximadamente entre ocho y nueve mil cepas, necesita el mes de enero para continuar con la «póa» (poda).

Hacia mediados de marzo, para San José (19 del mismo), las viñas comienzan a brotar, las yemas revientan y la tradición marca «de trasero» (de sus padres) que, cuando las cepas empiezan a brotar, no se puede ni pasar junto a ellas, pues con sólo rozar las recién abiertas yemas se perderían; hay que esperar, por tanto, a que el tallo alcance cuatro o cinco dedos para dar comienzo a la bina, en los últimos días de marzo y el mes de abril.

La bina es una labor de cava algo más superficial que la realizada en diciembre; se *chaspea* (cavar con chapulina o azada) para formarle la *peana*; esto es, el agricultor limpia de matojos y piedras la superficie de terreno que ocupa la cepa y la rehun-

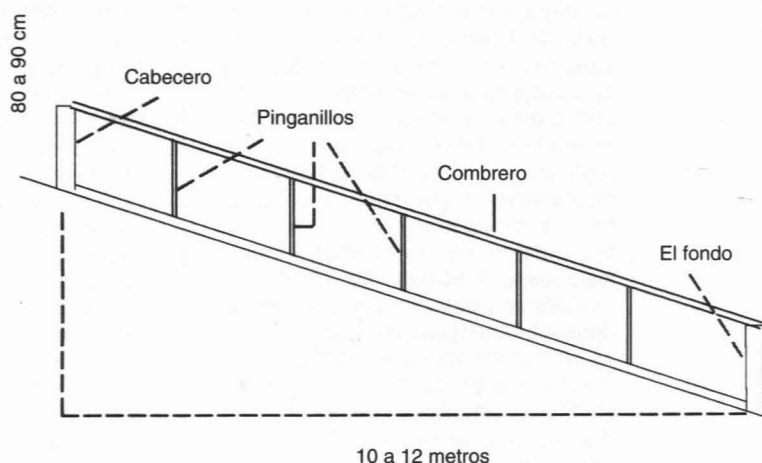
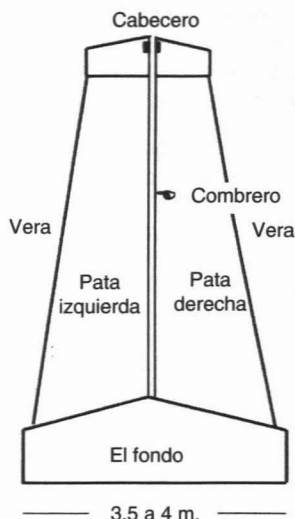
de ligeramente; con toda esta faena los racimos de uvas crecen protegidos por los pámpanos, quedan mejor arropados y descansan sobre un lecho limpio; mientras que, al rozar las matas que han nacido en derredor de las cepas, se impide que le quiten el «humo» (término popular pronunciado con «h» aspirada, referido al jugo o humedad de la tierra, ya de por sí seca, que no debe perderse en alimentar hierbas ó matas).

La bina debe estar concluida como muy tardía para San Isidro (15 de mayo), fecha, día más o menos, en que las viñas comienzan a *cernir*, es decir, cuando empiezan a formarse los racimos y, de nuevo, hay que esperar unos días antes de continuar con las siguientes faenas: primero, el «azufrao», que consiste en esparcir azufre sobre la cepa para evitar la llegada de plagas (aquí se dice: *pa' que no le caiga la ceniza*); e, inmediatamente después, el «espunte» (despunte) o *semilla en berza*, que también llaman de verde. La sierna en berza consiste en darle un corte un par de nudos o tres por encima del racimo que está cerniendo, y, al cortarle las puntas de los sarmientos, la cepa se queda redonda y favorece que los racimos terminen de cernir. Con esta labor, además del engorde de la fruta, se persigue que los brazos dejen de crecer; de lo contrario, se abren por su peso y dejan al descubierto la cepa para cuando lleguen «las calores», pasando los rayos de sol y quemando el fruto. Otro efecto de la sierna en berza son los nuevos brotes («ahijar») que crecen rectos y darán una buena cobertura a la cepa para los meses de junio, julio y agosto.

De todas formas, el labrador, el mejor conocedor de las pequeñas y sutiles diferencias que marcan la altura de los pagos, las lluvias habidas durante el año, los fríos tardíos o las calores tempranas sin necesidad de pluviómetros y termómetros, enriquecen el acervo popular con frases que encierran la experiencia de generaciones: *si la viña no cierne en mayo, la uva se geña*. ¿Qué quiere decir geñar? ¿Es una variante de diñar o jiñar? No es simple, no tiene un sinónimo *ad hoc*, es, más bien, todo un fenómeno complejo; veamos: si la uva no se ha formado para finales de mayo (ceñir), se queda el racimo más flojo en fruto, le afectan negativamente los calores más fuertes que están por venir y, con frecuencia, el sol suele quemar los cascabullos (el fino pellejo), con lo que se estropea el fruto; pero la geña le puede llegar a la fruta por defecto; es decir, si llueve cuando llega la época de floración o el cielo se mantiene



Dos agricultores dando la vuelta a las pasas.



encapotado demasiados días, se dice que *este año le ha caído geña*, que impide que el racimo cuaje y se forme, con lo que la frase anterior se remata con *se ven muchos palitroches* (los racimos han quedado con muy pocas y débiles uvas, dejando ver más los rabillos del racimo).

Con junio se inician los llamados meses mayores (junio y julio), que se dedican, por completo, al cuidado de las viñas y a preparar los paseros. Para San Juan (24 de junio) se da paso a labores cansinas, pero llenas de esperanzas, se mimba la cepa: se la «esmatoja» (quitar las hierbas y matas de verano que hayan crecido a su alrededor o bajo su copa; como el rabanico, la chicoria o la mata de la berruga), se le cortan los mamones o bravíos que hubiesen salido, y, lo más importante, se *tapan* y arropan los racimos; es decir, se emplea el montao, ese sarmiento que no tenía fruto y habíamos dejado crecer, pisado con una piedra, para envolver con él la cepa y evitar que los rayos del sol de la mañana y de la tarde, que son los peores, puedan dañar las uvas de los racimos que están en las bajeras (ramas más bajas a cuyos racimos quedarían al descubierto). En el caso de que no se haya dejado crecer el montao, se puede tapar con broza o hierbas secas que se sujetan con una piedra. Todo ese mimo hace posible otro dicho popular de estas tierras: *lo que hace el tío Juan con la viña, hace la viña con el tío Juan*.

Para Santiago (25 de julio), se inicia la frenética preparación de los paseros; la cama o *lecho*, donde se depositarán las uvas, se *chaspa* o limpia de pastos (la hierba seca) con la chapolina y, si se puede, se vierte un poco de arena sobre el lecho, ya que ésta se calienta bastante más que la tierra y favorece su

#### LABORES DURANTE LOS MESES DEL AÑO

Noviembre	Sierna de madera
Diciembre	Poda, cava, fragar y abonar (Continúa la poda)
Enero	Reposo
Febrero	Bina y peana
Marzo	Bina y peana
Abril	Azufrado y sierna en berza
Mayo	La tapa y arremeter
Junio	Preparar toldos y avíos
Julio	Vendimia, inicio de paseros
Agosto	Paseros
Septiembre	Picar y embalar pasas
Octubre	

pasificación (el término no existe; me permito la licencia para definir con él a todo el proceso de formación de la pasa). Unos días después llega el mes que da sentido a un año de trabajos: el mes de la vendimia, agosto.

La mayoría de los pueblos axarquenses del interior comienzan en estos días un proceso lento de abandono de sus casas y marchan a los cortijos, denominados lagares, para empezar con la vendimia de verdeo, esto es, la uva que se recoge aún verde para ser vendida como fruta de mesa. Para la Virgen de Agosto (15 de dicho mes) la uva ya tiene un grado de madurez que impide su comercialización, pero que es la idónea para su tratamiento en los paseros; por todo ello las gentes de algunos pueblos, como El Borge,



Almáchar o Cómpeeta, deciden despedirse de la vida cotidiana del pueblo con fiestas el mismo día quince; pues, al día siguiente, se iniciará la diáspora al blanco moteado de los lagares que salpica la verde y parduzca fisonomía de los montes, dejando los pueblos prácticamente desiertos. Serán todos los miembros de la familia los que se desplacen a sus lagares para intervenir activamente en las faenas más delicadas del año: la recolección, traslado y colocación en los paseros de las uvas. Sin la intervención global de la familia no podrían comprenderse, o mejor dicho, no existirían ya las pasas, pues el incremento de los costes, si hubiese que pagar la mano de obra necesaria, no haría rentable el producto final y, por tanto, su desaparición sería un hecho constatado.

La tradicional recolección del racimo para las pasas se hace a navaja, cortando un pequeño trozo del sarmiento que recibe el nombre de *marquilla*, cuya finalidad es exclusivamente estética. La manipulación del fruto, a diferencia de la uva para vino o mesa, es exquisita, procurando no *mosteara* (no debe toquetearse el hollejo para impedir que se le caiga esa fina y casi imperceptible película blanquecina, ni forzar la forma del racimo, pues le *quitamos su ser* a la uva. Cortado el racimo, se deposita cuidadosamente sobre el lecho o cama de pámpano de la canasta de verdeo (elaborada en saó o mimbre durante los meses mayores, esta canasta de escasamente 10 cm de altura, tiene un diámetro que oscila entre los 50 y 60 cm con dos asas en sus extremos, también llamada frutero) con el palillo hacia fuera hasta formar un cono de racimos igual o escasamente superior al diámetro de la canasta, con tal maestría o sabiduría que la fruta durante el transporte sobre la cabeza de los labriegos ni se cae, ni se estropea: trayectos hasta el pie de los lagares, donde se encuentran los paseros, que se hacen interminables por lo pronunciado de sus laderas y «la caló que manda Lorenzo» (el Sol) por estos días. Estas labores jamás la realizan a lomos de caballería, dice la tradición que no entran bestias en una vid y las mujeres sólo en la vendimia. El traqueteo de las caballerías resultaría tan negativo como el mal trato por parte de sus manipuladores, la mostearía quitándole su ser.

Nada más llegar al pasero la fruta, sin pérdida de tiempo, se procede a tenderla (colocarla ordenadamente sobre el lecho del pasero), siguiendo un orden preciso, como si de un rito

se tratara: las uvas son tendidas siempre empezando por el fondo o pie del pasero y, de aquí, hacia el cabecero o parte superior, colocando los racimos con el palo (rama que une el racimo al sarmiento) mirando hacia el fondo; el encargado de atender las uvas recibe los racimos y, con un golpe de vista experto, los selecciona, tendiendo los mejores en el centro del pasero (sobre el *pinganillo*) donde recibirá mayor cochura (calor) y horas de sol, mientras que la *gandinga* (la fruta de peor calidad) se coloca hacia las veras de las *patas*; todo ello obedece a que si hace mal tiempo los mejores racimos, al estar tendidos en los pinganillos, están mejor protegidos con los toldos que se les echa por encima, mientras que los que se encuentran en las veras reciben mayor humedad; además, los frutos más pequeños y débiles que se han tendido en las veras, al ser menos carnosos, tienen un tiempo de secado menor y pueden ser volteados y posteriormente recogidos desde las *calles* para comenzar el «picao» (picar o cortar las pasas del racimo) con unas tijeras especiales de punta fina. Cuando la pasa se pica, hay que cortarla con el rabillo, pues, si se desprende éste del fruto, la pasa rápidamente se «achupona» (se queda en el pellejo) y azucara (los azúcares se pegan al hollejo formando una costra blanquecina), de tal forma que pierda calidad, duración y precio.

El lagar se ha construido sobre un «pecho» orientado al sur, o mejor, al sur-sureste para que los paseros que se levantan a sus pies puedan recibir el mayor número de horas de sol. Tal vez no sea el lugar idóneo para el lagar, pero el agricultor vigila más fácilmente las pasas sin necesidad de desplazarse, evitando robos y observando su pasificación; este proceso no lo regula un número de horas del sol, ni de días, depende de la intensidad del calor, de la mayor o menor humedad ambiental, proximidad a la costa, si hace o no viento, etc.; de tal forma que es la capacidad de observación del agricultor la que marca cuándo la fruta está a punto, *da la cara, está tostá o hecha*; es decir, ha cogido el color preciso por el lado que se tendió. Hasta este momento las uvas —aún no son pasas— llevan aproximadamente entre doce y quince días de sol. Ha llegado ahora el momento de volverlas. Para esta operación, que llaman «dar la *güerta*», se deben tener en cuenta tres aspectos: primero, se ha de efectuar con las primeras luces del día, ya que la humedad de la noche impide que se parta el racimo

y se «esgrane» (desgrane) la pasa: segundo, se inician las faenas ahora desde el cabecero; y tercero, se voltearán los racimos dejando los palos mirando al cabecero; es decir, se realiza de forma contraria a cuando se tendieron (se iniciaron desde el fondo, lugar hacia donde apuntaban los palos de los racimos).

La vuelta, como la recogida de las pasas unos días después, es un menester que puede efectuarse de una vez en todo el pasero, siempre y cuando el fruto haya dado la cara o pasificado a la par, pero lo más frecuente es que se vaya haciendo por partes y el fruto que se encuentra cerca de las veras sea vuelto y recogido antes que los tendidos en el centro junto a los pinganillos. Quedan aún entre siete y ocho días para que las pasas terminen su *cochura* (estén totalmente hechas); de tal modo que para las candelas (7 y 8 de septiembre) se hacen las primeras *levantá* (recoger las pasas), proceso que se hace en el mismo sentido en el que se efectuó la *plantá* (operación de tender las pasas), o sea, desde el fondo hacia el cabecero). Estos días que celebran la festividad de la Virgen de la Victoria, patrona de la ciudad de Málaga, es tradición que en los pueblos axarquenses se hagan grandes fogatas a las doce de la noche cerca de los lagares y, en torno a éstas, se baile la rueda o maragata, los fandangos de *güi* o se tercié un verdial:

*Uvas, pámpano y ará,  
tres cosas tiene la viña,  
uvas, pámpano y ará,  
tres cosas tiene la niña,  
rubia, alta y colorá,  
tres cosas tiene la niña. (4).*

Es muy posible que las candelas sean la continuación sacralizada de la quema de rastrojos que ponían punto final a la recolección de frutos y a las fiestas de Proserpina, aunque éstas se realizaban en noviembre. Por estos días y hasta mediados del presente siglo, los tratantes que compraban o cambiaban avellanas y garbanzos por pasas se acercaban hasta los lagares, los niños recogían pencas y matorrales —la leña de troncos y madera se empleaba para cocinar— apilándolos; caía la noche, se tostaban garbanzos, se consumía el vino de añojo, se apuraban algunas botellas de anís y el que tenía algo más de dinero disparaba unos cuantos cartuchos, que contestaba el roncó mugir de las caracolas; mientras, miles de candelas, encendidas a la hora de las brujas, parpadeaban como estrellas caídas sobre los pechos y lomos de las montañas (5).

La recogida es exclusivamente familiar, incluido los niños desde la temprana edad de siete u ocho años, todos se afanan en la labor; tal es así que, hasta muy recientes tiempos, la escolarización para los hijos de los agricultores de estos contornos dedicados a la pasa comenzaba un mes después y terminaba, igualmente, con un mes de retraso. Hoy las carreteras o carriles en buen estado llegan a pie de cortijo y los niños son recogidos por autocares para ser escolarizados en sus ciclos respectivos. Pero, continuemos con la recogida. El momento oportuno e idóneo lo marca, como la vuelta, tan sólo la mirada experta y formada en la tradición del agricultor; si se recoge «crúa» (cruda o antes del tiempo), es decir, con demasiado jugo, se pierde; como si se recoge demasiado seca.

Las pasas, que se llevan al lagar para ser tratadas y embaladas, pueden presentarse para su comercialización de tres formas: «catite» o racimal, «guarrito» y en grano o picada, pero siempre en recipientes rectangulares de 10 kg. Las más gruesas y de mejor calidad, se dejan para los *chatos* y *catites*, otros racimos se meterán en los moldes para los *guarritos* y las restantes se picarán para posteriormente cribarlas con distintos cernidores manuales, que clasifican las pasas según su tamaño, en función del número de unidades que entran cada cien gramos.

La clasificación de la pasa se regula en el siglo XVIII en las Ordenanzas de Carlos III (18 de enero de 1785) en los artículos 608 al 620 en los que se ajusta desde la calidad de la pasa, hasta el formato de sus embalajes. He aquí una muestra:

«La uva destinada a los paseros se cortará en sazón y con toda la madurez necesaria.

Proporción guardada, las medias cajas y cuartos tendrán la cabida necesaria para contener las primeras doce y media libras de fruto, y las segundas, seis y cuarterón.

Todas las cajas medias y cuartos se llenarán en los paseros y a las horas que el sol tenga bastante fuerza.

El que contravenga pagará diez reales de vellón en cada caja y la proporción en las demás.

Las pasas que se destinan a cajas deben ser escogidas. Si se encontrase en ellas lo que comúnmente llaman escombros o algún otro fruto que no sea moscatel o largo, o estas dos clases mezcladas, u otras cualquier especie extraña, será decomisada» (6).

La clasificación de la pasa «picá» (picada) se regula a finales del siglo

xix, pero el actual sistema de peso se establece a comienzos de este siglo, no alterando los nombres de la calidad, aunque sí el número de unidades por cada cien gramos. He aquí los nombres que reciben las distintas calidades cuando se presentan en cajas de 10 kg.

**Reviso.** En la legislación antigua era de 50 unidades en cien gramos, quedando establecida la actual en 55 pasas. El nombre de reviso viene porque son seleccionadas o revisadas las mejores para ser estibadas en una faena propia de las mujeres que se denomina «dar yemas» (las pasas se estiran y posteriormente se aplastan para que tengan la mejor presencia).

**Medio reviso.** Se pasó de las 60 unidades a la actual de 65 en cien gramos. Aunque el nombre correcto es *medio reviso*, es conocido tan sólo por *medio*, pues, sólo una parte se somete al proceso de dar yemas.

**Aseao.** Pasó de las 80 unidades a 85 en cien gramos.

**Corriente.** Cuando estaba en torno a las 120 unidades cada cien gramos.

**Escombros.** Más de 130 unidades cada cien gramos, aunque no se pesan, simplemente se clasifican por ser las de peor calidad.

**Corinto.** Recibe este nombre por ser de tan pequeño tamaño que recuerdan las pasas de corinto; tampoco se pesan y rara vez se comercializan; por lo general, van mezcladas con las de escombros.

Para la venta en tiendas se empaquetan las pasas de grano en unos recipientes, que suelen ser de forma triangular y de un cuarto de kilo aproximadamente, obedeciendo a la siguiente categoría.

**Extra.** 58 unidades en cien gramos.

**Primera.** 80 unidades en cien gramos.

**Segunda.** 120 pasas en cien gramos.

Distinto es el proceso para conocer la calidad de las pasas en racimal o catite. Para su comercialización se guardan los mejores racimos, tanto por el tamaño de las pasas, como por el color que ésta alcanza al final de la cochura; así, cuanto más negras sean las pasas del racimo mejor calidad se les otorga. Su clasificación es totalmente visual, siguiendo unos patrones que antes se hacían en las casas exportadoras y hoy se mantienen en las cooperativas. Este proceso se guía por el siguiente orden: sobre la banca (mesa larga

sobre la que trabajan los operarios) se colocan los racimos, allí un hombre ex-perto, generalmente de edad, los clasifica, arrimando los mejores racimos a aquellos hombres peritos en cargar las *llenas* y dejando los peores para otros menos hábiles; mientras que desecha, para que sean picados por las mujeres, los gajos o racimos que no considera de calidad para el *catite* (recipiente de madera de forma rectangular y aproximadamente 20 cm de altura, donde se depositan las mejores pasas de racimal para su comercialización, con una capacidad de 10 kg). En resumen, la clasificación de racimal, no olvidemos totalmente visual, la determinan el grosor y color de la pasa en el siguiente escalafón de mayor a menor: extra, imperial, «roayó», cuarta y quinta. Sólo nos quedan por conocer los guarritos o presentación, como siempre en cajas de 10 kg, de los racimales y gajos que han sido sometidos con moldes de formas caprichosas, buscando una envoltura más cuidada o estética.

Echemos ahora una mirada a un pasero, también llamado secadero, toldo o almijar (término evolucionado de la voz árabe *al-mixar*, que significa secadero). A medida que el viajero deja la costa, notará que comienza rápidamente a subir por serpenteantes carreteras locales; pronto, a unos 10 km de abandonar la compañía del mar, empezará a ver los lagares sempiternamente acompañados de los paseros, en número variable, según la extensión de las viñas. Hemos dicho anteriormente que los paseros se orientan, a ser posible, «pa'donde trahpone er só» (al sur poniente), pues el sol de la tarde calienta más que el de mañana; por ello, si el pasero goza de una correcta orientación, tarda menos días en completar la cochura y puede hacer otra *hornada* (cosecha de uvas que se tienden sobre el lecho del pasero) o, en casos muy excepcionales, una tercera que se hace de rebusco o punteros (uvas tardías y de bastante peor calidad que han salido de los brotes nuevos tras la corta de la sierna en berza o despuntes realizados en mayo). Antiguamente esta tercera hornada era posible con más frecuencia, pues se le daban dos o tres vueltas a la viña; en la primera vuelta se cogían sólo los racimos más maduros que proporcionaban las pasas de mejor calidad, dejando para la segunda los restantes y, si la hubiese, para la tercera el rebusco; hoy, dado el precio de los jornales o peonadas, tan sólo se da una vuelta o, a lo sumo, dos. Pero no dejemos el pasero.

El pasero es una superficie de monte que traza un rectángulo de 3 a 4 metros de ancho y de 10 a 12 metros de longitud, aprovechando un plano inclinado delante de los lagares. Los lados cortos se rematan en sendos tabiques simples de entre 80 y 90 cm de altura que tienden a la forma triangular, llamándose *cabecero* al tabique que se encuentra en la parte más alta y cercana al lagar y el fondo al tabique equidistante. Sobre los vértices de estos setos apea un haz de cañas entrelazadas y cosidas con cuerdas de esparto que recibe el nombre de *combrero* o *cumbrero*; éste recorre el pasero por el centro y a lo largo, apoyándose en su trayecto sobre los *pinganillos* o *pinganos*; esto es, cada uno de los palos de saio o mimbre que rematados en una horquilla permite que cargue el combreiro, siendo su número dependiente del agricultor y de cómo arrecien los vientos, pero que se vienen a colocar cada 1,5 o 2 m.

La finalidad del combreiro, reforzado con los pinganillos, es permitir que se pueda desplegar sobre éste un toldo (de ahí que también se conozca al pasero con este nombre) para impedir que las uvas durante su cochura se mojen con las lluvias o les caiga la humedad de la noche, si bien muchos agricultores aprovechan para cubrir los paseros durante el día con una fina gasa, que no impide el paso del sol y protege el fruto de las picaduras de las aves e insectos. La inclinación del terreno favorece, si llueve, un rápido drenaje del agua para que no se vean afectadas las uvas. Como siempre, mirando la respuesta del cielo, los labradores buscan los pronósticos que les prevengan. He aquí uno que tienen muy en cuenta, pues afecta el fruto en su cochura; reza así: *si llueve el Viernes Santo se moja la pasa*.

El suelo del pasero se denomina *lecho* y se divide longitudinalmente en dos partes iguales o *patas*, delimitadas por la línea de pinganillos centrales; por su parte, el extremo de cada pata que corre junto al borde del pasero se llama *vera*, que se enmarca con un pequeño tabique de escasamente 20 cm de altura.

La franja de tierra que queda entre los largos de los paseros, la *calle*, no puede ser de más de un metro de anchura, pero es fundamental: por ella irá el deambular constante del agricultor para el ojeo, cuidado de la fruta durante su pasificación o los acarreos de uvas o pasas, amén de para anclar con retamas *las cañas de calle* (conjunto de cañas entrelazadas que recorre el pasero en ambos largos), donde se amarran las cuer-



Situación de los «Paseros» en los montes de Málaga.

das que fijan los toldos y evitan que éstos vuelen; aun así, cuando arrecian los vientos, con temporal de poniente, pueden rajarse; para solventar este mal que echaría a perder la hornada, se practica un orificio (sin nombre particular) en el vértice del cabecero para que los vientos alivien y pierdan la fuerza de empuje sobre los toldos.

Por último, acerquémonos a otra realidad: la cantidad de uva que se tiende en un pasero, la plantá, oscila entre los 2.800 y 3.000 kg, que quedan convertidos en escasamente 1.000 kg de pasas cuando se levantan; es decir, por cada tres kilos de fruta, dependiendo del grado de mayor o menor madurez de la misma cuando se tendió, se recogerá, tan sólo, un kilo de pasas. Si a esto tuviésemos que añadir los costes de los jornales, que no son tales, pues la inmensa mayoría los absorbe la familia, el producto resultante sería mucho más caro. Por otro lado el rendimiento del viñedo de la Axarquía es de los más bajos del país, aproximadamente de 0,5 kg de uva por cepa, lo que supone una producción de 1.375 kg por hectárea, frente a los 3 a 8 kilos por cepa de producción y de los 25 a 30 Qm/ha que marcan la media nacional (7), pero entra dentro de la lógica porque, como hemos dicho ya repetidas veces la tan accidentada topografía impide la mecanización en más del 90 por 100 de sus pagos cultivados de vides y las prolongadas horas de sol en suelos escasamente húmedos dan poco fruto pero de inmejorable calidad y dulzor. Todo lo expuesto me recuerda el título de un cuadro de un pintor impresionista e impresionante de la luz mediterránea, Joaquín Sorolla, al que me permito la licencia de cambiarle el nombre como el mejor resumen de todo lo anteriormente expuesto: *¡Aún dicen que la pasa es cara!*



## GLOSARIO

**Bina, la.** Labor de cava realizada en marzo, más superficial que la realizada en diciembre, empleando sólo la azada (*chaspear*), sin fuerza animal. Suele realizarse paralelamente con la faena de la peana.

**Cañas de calle, las.** Conjunto de cañas, entrelazadas y sujetas con cordelaje de esparto, de forma similar al *combrero*, que recorre el pasero o toldo en ambos largos. Estas cañas se aseguran al suelo de la calle con estacas de retama, como si fuesen *pinganillos*, quedando levantadas unos centímetros sobre las calles, lo que permite que los vientos o cuerdas que se echan sobre los toldos puedan asegurarse y evitar que se rajen o vuelen.

**Calle, la.** Espacio que queda entre los paseros en sus lados largos. No suele sobrepasar el metro de ancho y está recorrido por dos hileras de *cañas de calle*, una para cada pasero.

**Casquera, la.** Se dice de la yema que crece por debajo del brazo y se dejará en la *semilla* de madera, pues de ella saldrá el sarmiento que cargue de racimos en la próxima temporada. También, por debajo del brazo y más alejado de la cepa, se puede encontrar otra yema, que recibe el nombre de «lantera»; esta yema puede dejarse para casquera, es decir, de vida, cuando la primera está demasiado pegada a la cepa.

**Catite, el.** Caja de *llena* o de lecho colmada de pasas en racimos con un peso de 10 kg. Tiene el mismo tamaño del *formalete* o *chato*, pero cuatro veces más alta.

**Cernir.** En El Borge y pagos limítrofes cuando empiezan a formarse los racimos de uvas; aproximadamente, a mediados de mayo.

**Combrero, el.** Conjunto de cañas entrelazadas y sujetas por cordelaje de esparto que recorre el pasero por el centro y a lo largo, apoyándose sobre el *cabecero*, el fondo y los *pinganillos*, permitiendo que los paseros puedan cubrirse con los toldos. También, *cumbrero*.

**Cochura, la.** Se dice el tiempo que la uva se encuentra tendida en el pasero, absorbiendo calor hasta convertirse en pasa.

**Chato, el.** Nombre de la caja para embalar las pasas en racimo de mejor calidad; su equivalente es un cuarto de capacidad del *catite* (2,5 kg). Ahora, estas cajas suelen ser de cartón, pero históricamente han sido de madera,

empleándose las viejas y estropeadas como *formaletes*.

**Chaspar.** Acción de trabajar con la chapulina o azada. También, *chaspear*.

**Formalete, el.** Caja de madera de forma rectangular y escasa altura (4,5 a 5 cm), que se emplea para picar las pasas. Ver *chato*.

**Fragar.** Labrar «la vera» (el contorno) de la cepa, quitarle la tierra que tiene alrededor del *mástil*, cortarle la mamonería o sarmientos bravíos y volver a arropar el mástil. También se denomina *apañar*.

**Gandinga, la.** Es el fruto de peor calidad, menudo y de menor consistencia (poco jugo), que se tiene en los paseros en las veras o extremos de las *patas*.

**Geñar.** En la comarca de El Borge se dice cuando la floración no cuaja bien.

**Grano, el.** La pasa picada.

**Guarrito, el.** Nombre que recibe el embalaje de pasas de *racimal* que, previamente, han sido sometidas a un molde de formas caprichosas y con finalidad meramente ornamental.

**Hornada, la.** Se dice de la totalidad de uvas que se tienden en un pasero para su cochura hasta convertirse en pasas. Dependiendo de la producción, del año de sol y de la ubicación del pasero, pueden darse dos, o incluso tres hornadas en un mismo pasero.

**Lecho, el.** Superficie o suelo del pasero que se recubre de arena, donde se tenderán las uvas para su cochura. Se divide en dos partes simétricas y longitudinales, que marcan los *pinganillos*, y reciben el nombre de *patas*.

**Levantar.** Se dice del proceso de coger las pasas de los paseros, una vez terminada la *cochura*; esta operación se hace desde el fondo hacia el cabecero. Popularmente se dice *el alevante*.

**Llenas, las.** Forma que ha evolucionado de «cajas de llenar», haciendo referencia a las cajas de madera para contener las pasas en racimo mientras están vacías; son algo más grandes que las cajas para *grano*. Popularmente «caja de llena, caja de hechura o caja de lecho», en clara referencia esta última a las cajas en lechos de cuatro. Cuando estos recipientes están llenos de pasas en *racimal*, reciben el nombre de *catite*.

**Marquilla, la.** Es el trocito de sarmiento, apenas perceptible, con el que en la vendimia debe cortarse el racimo para que, en su presentación comercial, quede estético.

**Mástil, el.** El tronco de la cepa.

**Montao, el.** Yema que crece en la parte superior de un brazo y se corta en la *sernilla* de madera (noviembre). Si se deja crecer se convertirá en un sarmiento del que saldrán racimos, pero conviene limitar el número de sarmientos para garantizar una producción de mayor calidad. Si el sarmiento que sale del montao no tiene uvas, se puede dejar para *tapao*.

**Mostear.** Se dice cuando el fruto ha sido mal trabajado y transportado «perdiendo su ser», es decir, que en el proceso se ha manoseado y se le ha quitado una gran parte del velo blanquecino que la uva lleva pegado al hollejo. Los hombres de viña entienden que el racimo debe llegar hasta el pasero sin ser apenas molestado.

**Patás, las.** Cada una de las dos partes en las que se divide un pasero en su sección longitudinal, siendo los puntos de referencia los *pinganillos*; de tal forma que cada pasero tiene dos patas entre los pinganillos y cada una de las veras.

**Peana, la.** La labor paralela a la bina, consistente en limpiar de matojos y piedras la superficie de terreno que ocupa la cepa y rehundirlo ligeramente; se pretende que los racimos de uvas protegidos por los pámpanos queden mejor arropados y descansen sobre un lecho limpio.

**Pinganillo, el.** También píngano; cada uno de los palos terminados en horquilla sobre los que descansan el *combrero*. Antiguamente se realizaban de retama, saó o mimbre, teniendo que prepararlos en los meses mayores (junio y julio); hoy se hacen en metal. Los pinganillos marcan las dos *patas* del pasero.

**Plantá, la.** Operación de tender ordenadamente las uvas sobre el lecho del pasero, iniciándose desde el fondo hacia el *cabecero* y con los palillos de los racimos en dirección contraria, hacia el fondo.

**Racimal.** Nombre que reciben las pasas que se presentan para su comercialización en racimos, bien en *catites* o *guarritos*.

**Saca, la.** En la poda se entiende por saca el trozo de brazo o pulgar que debe cortarse. El corte se hace justo por encima de la que será yema *casquera*, marcado porque el brazo estará por debajo del corte verde, mientras que «poncima» (por encima) estará seco.

**Sarmiento, el.** Rama que crece de un brazo. Sólo se deja crecer una yema, la *casquera*, que se deno-

minará pulgar o puntero una vez crecida y cortada la *seca*; a su vez de ésta saldrán sendas yemas al año siguiente, repitiéndose el proceso.

**Sernillar.** Labor que se ha de realizar sobre la cepa dos veces al año: la primera, en noviembre —el *sernillao de maera*— que consiste en la corta de los sarmientos secos del año anterior, dejando los pulgares o punteros con sus yemas. La segunda se hace en mayo —*sernillao en berza*—, consistente en despuntillar o quitar pámpanas por encima de los racimos. Correctamente *sierna* y popular *esarnillá*.

**Tapao, el.** Es sarmiento salido del *montao*, que se deja crecer, pisado con una piedra que le obligue a tender hacia el suelo, y empleado en las labores de junio para bordear la cepa por las bajeras e impedir que el sol de la mañana y de la tarde pueda dañar la uva.

**Tocorro, el.** Sarmiento seco o enfermo que se corta en la *sernilla* de madera con el hacha. Al proceso de corta de tocorros se le denomina popularmente como «estocorri-llá».

Mi agradecimiento más sincero a los agricultores de los pagos de Almáchar, Benagalbón y El Borge (Salvador Palomo, José Garrido, Antonio Roldán, Francisco Bustamente y José Carrillo) —hombres que mantienen vivo el recuerdo secular de unas formas perdidas en el devenir de la Historia— porque ellos son la mejor bibliografía consultada.

## BIBLIOGRAFIA

- (1) Caro Baroja, Julio: *De Etnología Andaluza*. Excma. Diputación Provincial. Málaga, 1993, págs. 286-295.
- (2) Morilla Critz, J.: *Introducción al estudio de las fluctuaciones de los precios en Málaga (1787-1829)*. Málaga. Excelentísima. Diputación Provincial, 1973.
- (3) Krauel, Blanca: *Viajeros británicos en Málaga (1760-1855)*. Biblioteca Popular Malagueña; 38. Málaga, 1988, págs. 108-110.
- (4) Letrilla popular en octasílabos de la fiesta de verdiales de Comares.
- (5) Rueda García, Fernando: «Viva las candelarias». *El Observador*, Málaga, núm. 20, 1991.
- (6) Fernández Borrego, Rafael y otros: *Axarquía, luz del Mediterráneo*. Colección Punto Sur, Estudios Gráficos y de la Imagen, S. L. Málaga, 1989. págs. 109-110.
- (7) Justicia Segovia, Agustín: *La Axarquía malagueña y la Costa Oriental. Dos espacios agrarios contrapuestos*. Arguval, Málaga, 1988, pág. 215.